

A decorative graphic on a light gray background. It features a large white circle in the center. Inside and around this circle are numerous smaller circles and semi-circles in various colors (red, orange, green, blue, yellow, black, gray) and patterns (solid, stripes, grid, dots, geometric shapes). The text 'ÍNDICE GENERAL' is centered within a gray circle on the right side of the white circle.

**ÍNDICE
GENERAL**

1- EXPLORA FROMAGO

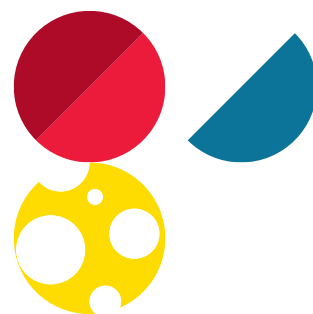
El éxito de Fromago reside en su esencia, una feria sectorial, moderna, dinámica, atractiva, con multitud de actividades profesionales y lúdicas, con una búsqueda de implicación que mira al futuro y adquiere una trascendencia internacional.

Los pilares fundamentales son:

- Gastronómico, "una feria para sentirla", popular "abierta al público".
- Profesional, "en la que se potencian las relaciones con profesionales".
- Comercial, "con un interés centrado en fomentar el networking".
- Sociocultural, "con una agenda propia para que todos los implicados disfruten de una feria situada en un entorno único".

La II edición de Fromago Cheese Experience espera superar los 2km de recorrido, dar cabida a más de 300 expositores y ofrecer nuevamente más de 1.200 quesos distintos de todo el mundo con Zamora como epicentro nacional e internacional del sector quesero.

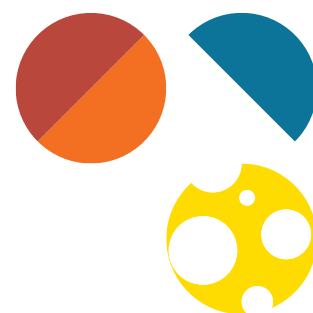
La unión público-privada y de las instituciones es fundamental y la implicación va más allá, incluyendo al comercio, hoteles y la hostelería de toda la zona.



2- EL ÉXITO DE LA I EDICIÓN

En cifras, el balance de la I Feria Internacional del Queso, Fromago comprende los 300.000 visitantes y la estimación de su impacto económico se sitúa en torno a los 12 millones de euros.

Unos datos que superaron todas las expectativas iniciales, con una ocupación, según AZEHOS, que alcanzó el 100% en la capital, teniendo que derivar huéspedes a otras zonas de la provincia como Sanabria o Benavente.



3- EL ENTORNO, PARA ENAMORARSE

Fromago Cheese Experience

La catedral de Zamora, el Parador en plena Plaza de Viriato, el Museo Etnográfico o el Teatro Ramos Carrión acogen muestras, túneles del queso para los más adeptos, jornadas de trabajo y conferencias con la participación de expertos.

El patrimonio románico, la arquitectura modernista, la senda del río Duero y las tradiciones convierten a Fromago en una apuesta integradora e inmersiva. Un punto de encuentro para amantes del queso y profesionales donde podrás descubrir las peculiaridades y la excelencia del queso zamorano.



4- LAS ACTIVIDADES

COMERCIALES

- El Mercado Internacional del Queso, la actividad principal. Concentrará a más de 300 productores y profesionales del sector quesero de todo el mundo.
- El Mercado de productos agroalimentarios de la provincia de Zamora que mariden con queso, todos ellos elaborados localmente con el objetivo de proyectarlos tanto nacional como internacionalmente.
- Misiones inversa. Los expositores que lo deseen podrán participar en las reuniones que desde la organización se propiciaran con importadores y compradores internacionales.



PROFESIONALES

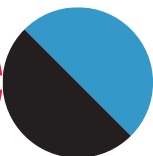
- Congreso profesional: de manera paralela a la feria se celebrarán jornadas profesionales científico-técnicas relacionadas con el mundo lácteo, quesero y de la industria láctea.
- Jornadas culturales y divulgativas sobre el queso, su producción y consumo, dirigidas a la población local y todos los asistentes a la feria.





GASTRONÓMICAS

- Catas dirigidas por maestros queseros.
- Showcooking a base de queso de la mano de conocidos cocineros locales y nacionales.
- Maridajes de queso con vino, cerveza y otros productos artesanos.
- Plaza del Lechazo, se mantiene tras su éxito en la primera edición como integrador de los productos del sector ovino.
- Jornadas gastronómicas del queso en establecimientos hosteleros de toda la provincia.
- Talleres infantiles.
- Concurso nacional de Fromeliers.
- Concurso de tablas de queso.
- Concurso de tapas con queso.
- Túnel del queso.



CULTURALES

- Concurso de escaparates entre todos los establecimientos de Zamora.
- Exposición y visitas guiadas en el Museo etnográfico de Castilla y León, ubicado en Zamora.
- Actividades musicales y conciertos en las calles de la ciudad.



5- ¿POR QUÉ ES INTERESANTE PARTICIPAR EN FROMAGO?

- Es un escaparate donde compartir experiencias, conocimiento y una apuesta integradora e inmersiva.

- Visibilidad de tu negocio en los medios de comunicación, redes sociales y valoración de expertos.

- Es una oportunidad para acercar productos de calidad de una forma diferente.

- Crear sinergias entre referentes y líderes de empresas y participantes de todo el mundo.

- El balance de la I Edición de Fromago Cheese Experience alcanzó los 300.000 visitantes.

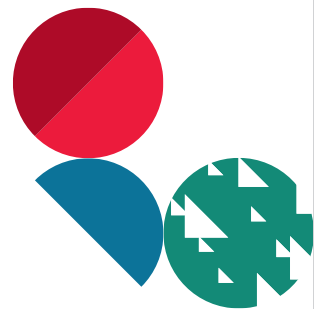
- La estimación de su impacto económico se situó en torno a los 12 millones de euros.



- Los datos de impacto y ventas superaron todas las expectativas iniciales.

- La ocupación en los hoteles, según AZEHOS, alcanzó el 100% en la capital, teniendo que derivar huéspedes a otras zonas de la provincia como Sanabria o Benavente.

- Una oportunidad para hacer networking construir relaciones comerciales en un escenario idílico: La catedral de Zamora, el Parador en plena Plaza de Viriato, el Museo Etnográfico o el Teatro Ramos Carrión acogen muestras, túneles del queso para los más adeptos, jornadas de trabajo y conferencias con la participación de expertos.





EXPOSITORES

1- INFORMACIÓN GENERAL

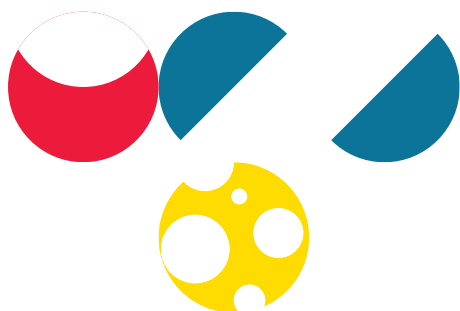
FROMAGÓ CHEESE EXPERIENCE se celebrará del 12 al 15 de septiembre de 2024 a lo largo de un recorrido urbano de más de 2 Km. por las calles y plazas del centro y casco antiguo de la ciudad de Zamora.

Horario de exposición de 11:00 a 21:00 horas ininterrumpido, debiendo estar los stands atendidos durante este periodo de tiempo.



2- ORGANIZACIÓN

FROMAGÓ está organizado por la Fundación Escuela Internacional de Industrias Lácteas (EILZA) en colaboración con la Diputación Provincial de Zamora, Junta de Castilla y León, Excmo. Ayuntamiento de Zamora y con el patrocinio de Caja Rural.

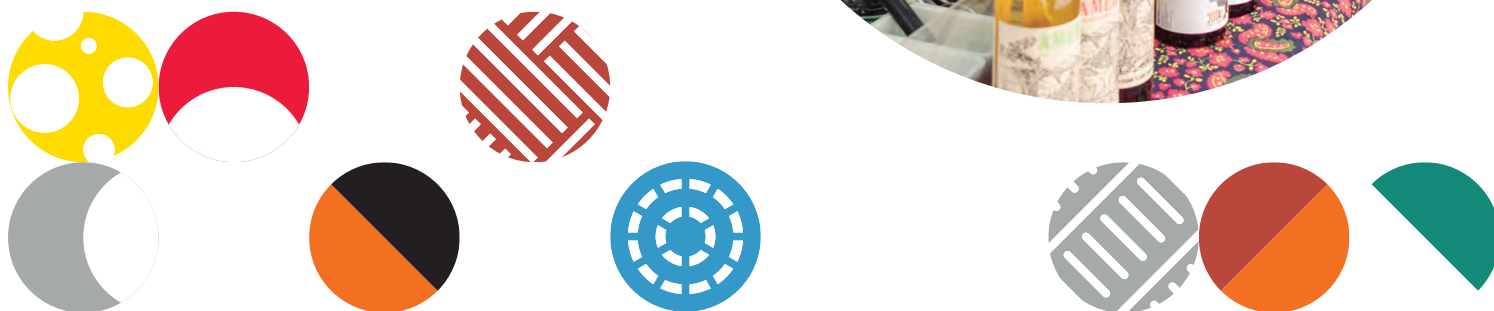


3- QUIÉN PUEDE PARTICIPAR

Podrán participar en FROMAGÔ todas aquellas empresas, profesionales o instituciones cuyas actividades se encuadren en la producción, comercialización y/o promoción del queso en todas sus variedades y de otros derivados lácteos.

Podrán participar igualmente y en un máximo de un 15% del total de expositores, empresas de alimentos o bebidas afines que a juicio del Comité organizador cumplan con los objetivos de la feria, preferentemente de la provincia de Zamora y que pertenezcan a las siguientes categorías:

- Miel y Pólenes.
- Confituras y Compotas.
- Frutos secos.
- Panes.
- Embutidos.
- Setas.
- Conservas.
- Aceites.
- Bebidas Espirituosas.
- Vinos y Cervezas.
- Maquinaria Agroindustrial.



4- CONDICIONES DE ADMISIÓN

· Será recomendable que todos los expositores, salvo los institucionales o figuras de calidad, dispongan de productos para la venta al público.

· Los expositores participantes únicamente podrán exponer y vender productos incluidos dentro de la categoría seleccionada.

· Las solicitudes de admisión deberán formalizarse mediante la cumplimentación del correspondiente **BOLETÍN DE RESERVA** y envío a la siguiente dirección de correo electrónico:
info@fromago.info.

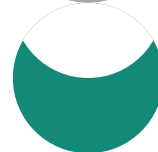
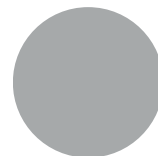
· Los espacios se reservarán por riguroso orden de inscripción, si bien, la Organización se reserva el derecho de admisión pues pudieran existir solicitudes que no cumplan con los requisitos de participación exigidos. Por tanto, la aceptación definitiva de la participación como expositor queda reservada a la decisión del Comité Organizador.

· La reserva del espacio no se hará efectiva hasta que el Expositor haya abonado las tarifas en concepto de reserva dentro de los plazos establecidos.

· Una vez confirmada la admisión, al expositor se le asignará un **NÚMERO DE RESERVA**, el cual determinará el orden para adjudicación de los espacios.

· La distribución de los stands a lo largo del recorrido de la feria corresponderá a la Organización. Cada expositor será informado sobre su ubicación definitiva el 1 de septiembre de 2024.

· No se permite la cesión o subarriendo del espacio contratado o parte de este.



5- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

○ LA CUOTA DE INSCRIPCIÓN INCLUYE:

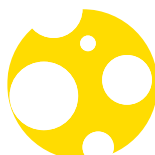
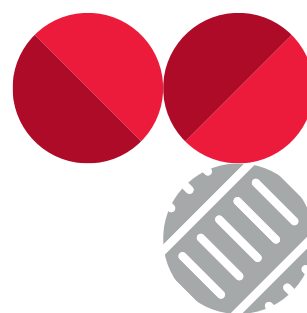
- Derecho a obtener el Numero de Reserva y a contratar espacios de exposición.
- Derecho a incorporar los datos del Expositor en el catálogo de la Feria.
- Derecho a aparecer en la web, App y en las RRSS de Fromagó.
- Seguro.

○ CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS DE EXPOSICIÓN:

- Superficie unitaria de 5 m² (2,5 x 2) bajo cubierta en interior de carpa colectiva o jaima con paredes con cortina que permiten el cierre.
- Stand modular panelado.
- Enchufe monofásico.
- Rótulo de empresa.
- Iluminación.

○ Cada expositor podrá contratar más de un stand contiguo, con un máximo de 4, cuyo importe resultará de multiplicar el importe unitario por el número de puestos reservados.

○ Cada expositor recibirá de la organización una acreditación que deberá portar de forma visible durante la feria



6- TARIFAS Y FECHAS DE INTERÉS

TIPO DE INSCRIPCIÓN	PRECIOS	CUOTA (1) PREINSCRIPCIÓN	CUOTA (2) CONFIRMACIÓN
		PLAZOS DE PAGO	
PRECIO REDUCIDO	600€/espacio	50% del importe del 15/10/2023 al 15/02/2024	50% del importe antes del 15/03/2024
PRECIO NORMAL	800€/espacio	50% del importe del 16/02/2024 al 30/05/2024	50% del importe antes del 15/07/2024

(*) Precios sin IVA

(1) Cuota de preinscripción o reserva.
50% del importe en el momento de hacer la reserva.

(2) Confirmación de espacios.
50% del importe restante antes de la fecha límite especificada arriba.





· **FORMA DE PAGO.**

Transferencia bancaria al siguiente número de cuenta:

Entidad: CAJA RURAL DE ZAMORA

Nº Cuenta: ES12 3085 0011 1427 0152 8123

Concepto: FROMAGO 2024 - Nombre fiscal empresa - NIF empresa.

· **ANULACIONES.**

La fecha límite para anular una reserva de expositor es el 31/07/2024 en cuyo caso se devolverá el 50% del importe abonado.

Si la anulación es posterior a dicha fecha se perderá el importe íntegro de las cantidades abonadas.

· **SUPLEMENTOS OPCIONALES.**

Los Expositores, una vez confirmados, recibirán el CATÁLOGO DE SERVICIOS ADICIONALES, tales como: moqueta ferial, mostradores, mesas, sillas, vitrinas refrigeradoras, almacén, vinilos, patrocinios, etc., que deberán ser contratados y abonados antes del 31 de julio de 2024.



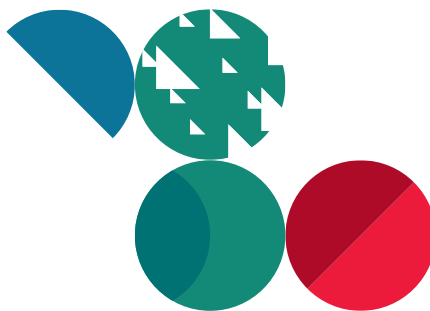
7- NORMATIVA ESPECÍFICA PARA EXPOSITORES PARA LA FERIA

· La decoración del Espacio expositor deberá haberse finalizado antes de las 10:00 horas del día 12 de septiembre (1 hora antes del inicio de la feria).

· Los motivos decorativos deberán ajustarse a la superficie de suelo contratada y no podrán ocupar pasillos, entorpecer el paso de los visitantes o quitar visibilidad a los stands contiguos. Tampoco se podrán almacenar productos en viales y espacios comunes.

· Queda terminantemente prohibido manipular, en lo más mínimo, stands e instalaciones de la feria. Tampoco se permitirá pintar, clavar, fijar tacos ni hacer rozas de ninguna clase en paredes, suelos, columnas y elementos estructurales. La empresa expositora se responsabilizará de todos los daños ocasionados.

· La Organización puede prohibir los trabajos a decoradores, montadores, instaladores y suministradores como consecuencia del incumplimiento reiterado de las normas de la feria, por protestas justificadas de los Expositores o por cualquier otra razón suficiente a juicio de la misma.





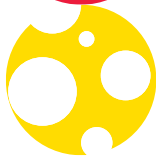
· Los stands no disponen de agua corriente ni desagüe. La organización habilitará varias zonas para uso exclusivo de los expositores donde podrán limpiar el instrumental (cuchillos, tablas, etc.).

· No se permitirá aparcar vehículos en el interior del recorrido de la feria. Únicamente para labores de carga y descarga, y en las zonas y horarios habilitados para ello.

· Los stands deberán estar ordenados y lo más presentables posible antes la de apertura diaria.

· La limpieza del interior de cada stand deberá ser realizada por cada expositor. Diariamente, tras finalizar la feria, se realizará una limpieza general del recorrido recogiendo los residuos generados en cada jornada.

· Fromagô cuenta con un Servicio General de Seguridad. No obstante, y en todo caso, cada expositor debe responsabilizarse en exclusiva de las mercancías y mobiliario propio de su stand, sin que la Organización de la Feria se haga cargo de cualquier robo, hurto o deterioro que puedan sufrir los expositores o sus bienes.



7- NORMATIVA ESPECÍFICA PARA EXPOSITORES PARA LA FERIA

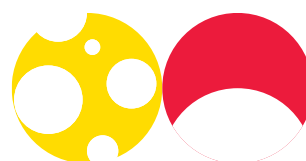
· Los expositores deberán disponer de la documentación necesaria y en vigor para el desarrollo de su actividad, (contratos laborales, licencias de venta, registros sanitarios, carné de manipulador de alimentos, etc.) que podrán ser solicitados por la Organización, así como por los Servicios de Inspección correspondientes.

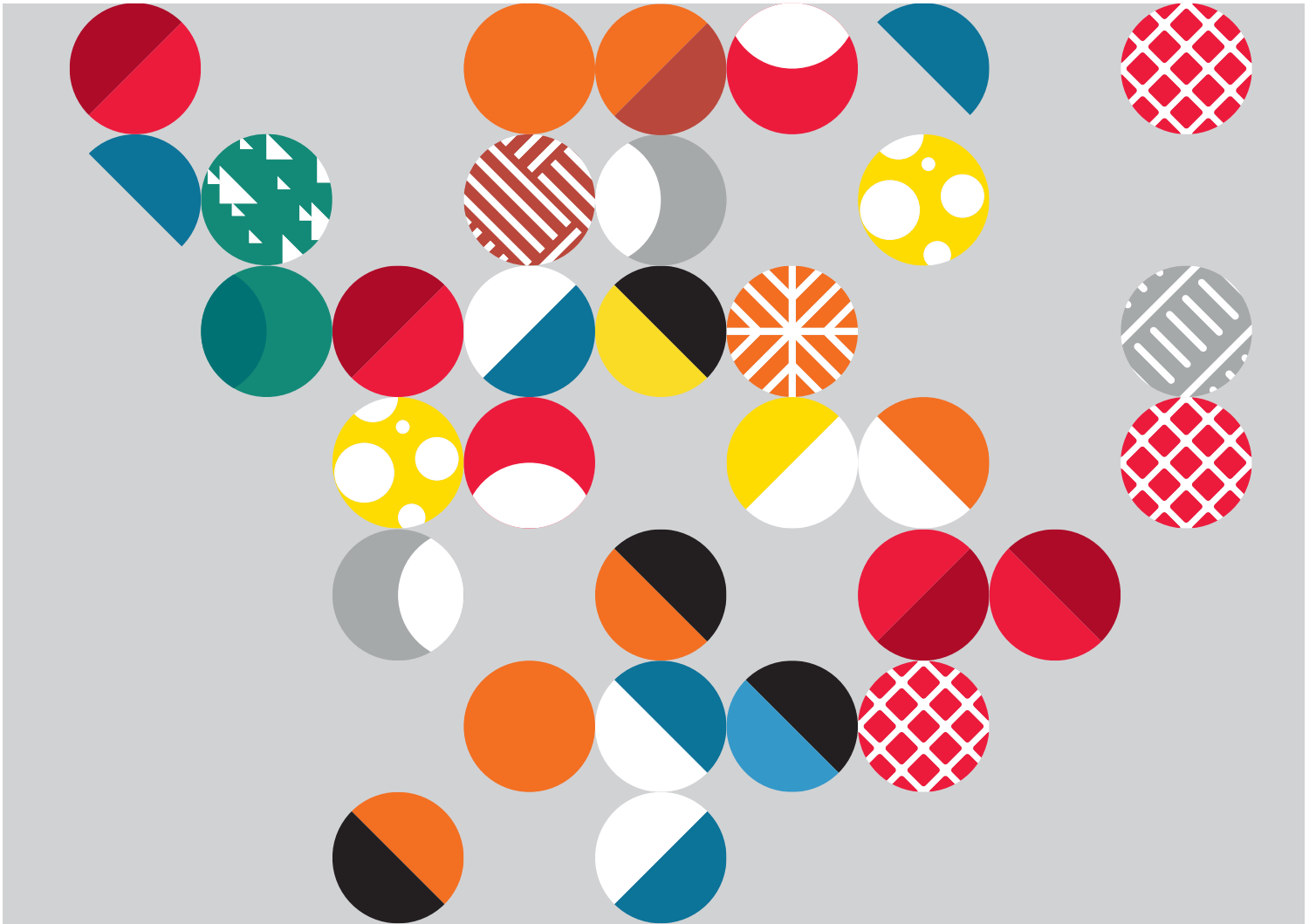
· Los expositores deberán utilizar guantes al manipular los alimentos, así como respetar en todo momento las normas de higiene alimentaria.

· Queda prohibido el consumo y venta de alcohol a menores de 16 años.

· Finalizada la Feria, el expositor y/o decorador deberán retirar tanto productos como elementos decorativos, dejando los Espacios en el mismo estado en que lo recibieron. Una vez transcurrido este periodo, se procederá a su retirada por parte de la Organización, eximiéndose así de toda responsabilidad.

· Fromagó dispondrá de una secretaria técnica y varios puntos de información donde los expositores podrán dirigirse para plantear sus dudas, necesidades, propuestas o reclamaciones.







ZAMORA
del 12 al 15
de Septiembre
2024

**La experiencia
del queso**

WWW.FROMAGO.INFO
INFO@FROMAGO.INFO
TLF.: 653 349 862